TOSHIBA
Leading Innovation

東芝もちつき機 家庭用

取扱説明書

料理集付

形　名

AFC-364

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についておりますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝もちつき機をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

安全上のご注意 ……2〜3
お願い ……4
各部のなまえとはたらき ……5
正しい使いかた
　もちつきの手順 ……6〜9
もちのまとめかたと保存 ……10
料理集 ……11〜19
お手入れのしかた ……20
保管のしかた ……21
しばらく保管していたとき ……21
故障かな？と思ったとき ……22
仕様 ……22
保証とアフターサービス ……23
保証書 ……24

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになる方や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠ 警告　「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠ 注意　「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
*3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁 止　⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

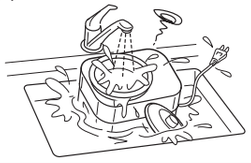
指 示　●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注 意　△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

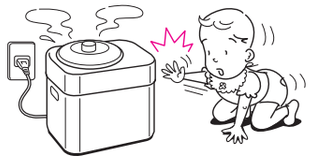
⚠ 警告

分解・修理・改造をしない
分解禁止
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

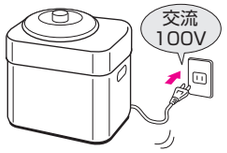
水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止
ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、お買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。



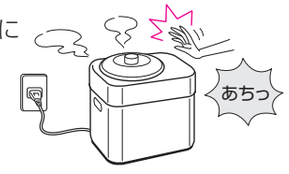
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
禁 止
やけど・感電・けがの原因になります。



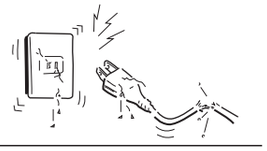
電源は交流100Vのコンセントを使う
交流100Vを使う
交流100V以外で使うと、火災・感電の原因になります。



蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れない
接触禁止
やけどの原因になります。



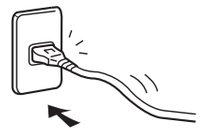
コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
使用禁止
感電・ショート・発火の原因になります。



（警告つづき）

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
ぬれ手禁止
感電やけがの原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
根元まで差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

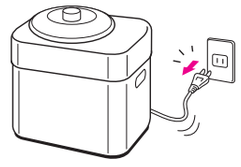


コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない
無理な扱い禁止
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

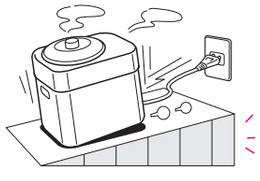
⚠ 注意

電源プラグを抜くときはコードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く
プラグを持って抜く
感電やショートして発火することがあります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
プラグを抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



不安定なところでは使わない
禁 止
けがの原因になります。



空だきしたときは、すぐ水を入れない
禁 止
蒸気が発生し、やけどの原因になります。

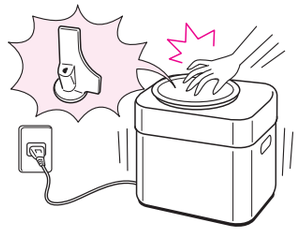
運転中に移動させない
禁 止
けがの原因になります。

部品の取り付け、取りはずしおよびお手入れするときは、切を押し、電源プラグを抜く
プラグを抜く
けがの原因になります。

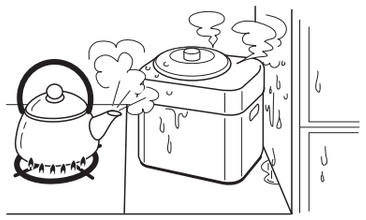
もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす
ふきんでつかむ
やけどの原因になります。

お願い

回転中のはねには絶対に触れないでください。
けがの原因になります。



火気の近くや壁・家具の近くで使わないでください。
故障や蒸気による変色の原因になります。



空だきをしないでください。
故障の原因になります。

はねを取り出すときはやけどに注意してください。
つきたてのもちやはねは熱くなっているため、しゃもじなどを使ってはねを取り出してください。

ビニールクロスなどの上で使わないでください。
変形したり、本体のゴムクッションの色がつくことがあります。

つくは20分以上続けないでください。
故障の原因になります。

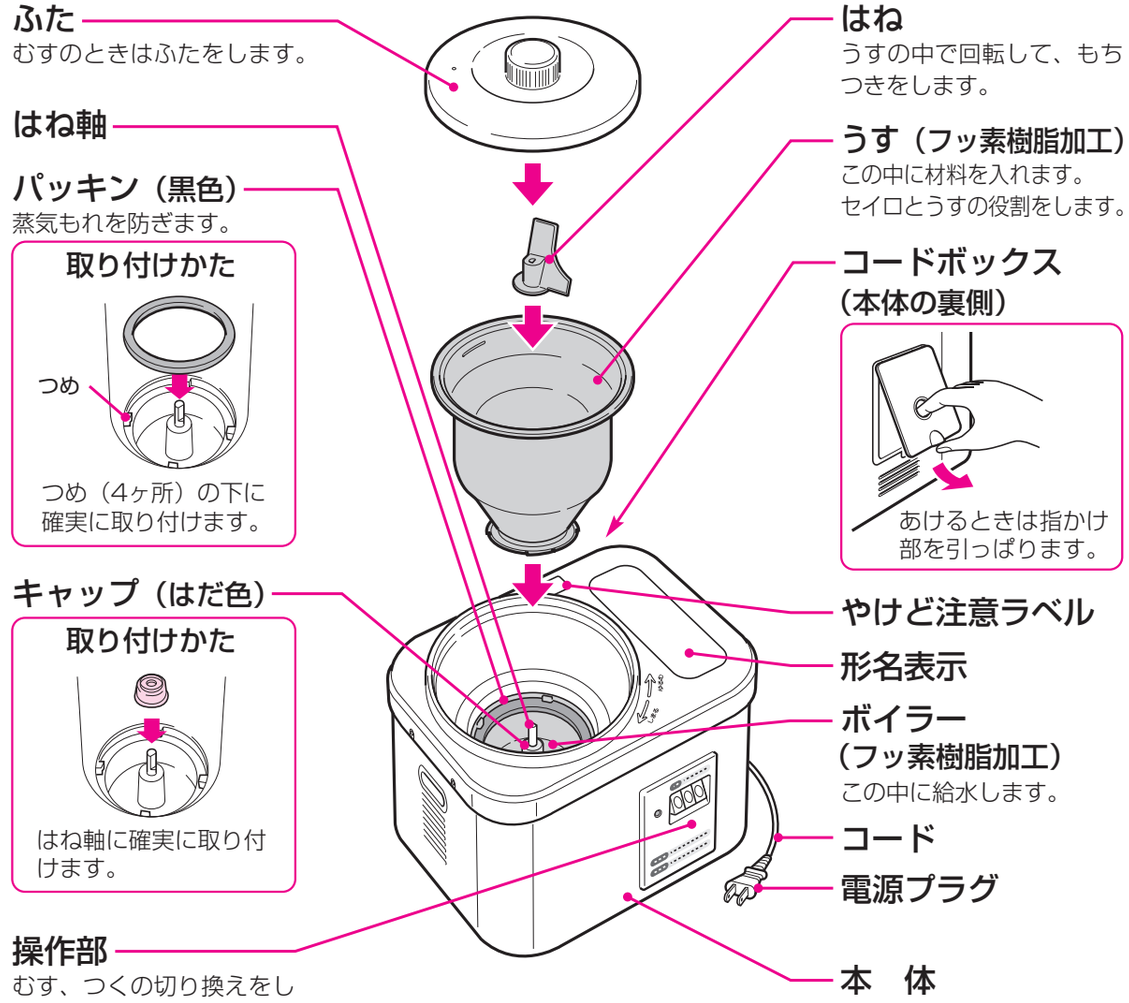
つくを繰り返して行う場合は、30分以上間隔をあけてください。
故障の原因になります。

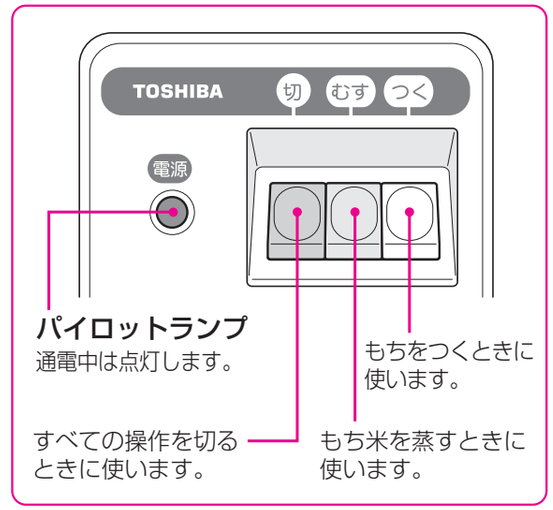
つくの後にむすを行う場合は、5分以上間隔をあけてください。
故障の原因になります。
- また、うすの穴についたもちは20ページの「お手入れのしかた」に従って取り除いてください。

もちつきの途中で止めないでください。
故障の原因になります。
- 誤って止めたときはもちを取り出し、**つく**を押してから、もちをうすに入れてください。
- 停電などで止まったときは、**切**を押し、電源プラグを抜いてもちを取り出し、うすやはねをはずしておいてください。

ボイラーには1000mlを超える水を絶対に入れないでください。
もちがやわらかくなり、ボイラーに落ちやすくなります。

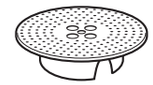
各部のなまえとはたらき





付属品

蒸し台（1個）
茶わん蒸しなどの蒸し料理のときうすに入れて使います。



計量カップ（1個）
給水量やもち米をはかるときに使います。（約180ml）

- 「みそ用はね」について
  ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」を別売（補修部品扱い）しています。お買い上げの販売店でお買い求めいただけます。
  部品コード45312023

正しい使いかた
（もちつきの手順）

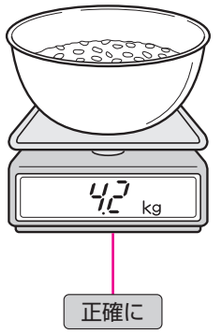
●もちつきの手順を中心に説明しています。かわりもちや赤飯などについては、料理集をご覧ください。

●初めてご使用になるときは、モーターなどから臭いがでることがありますが、故障ではありません。
●しばらく使わなかったときは、21ページの「しばらく保管していたとき」の点検項目を確認してから使ってください。

（つづく）

もち米の準備

1 もち米をはかる



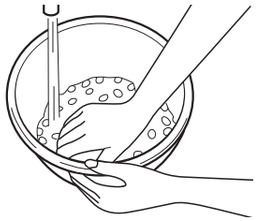
1回につけるもち米の量

3.6〜5.4L
（2.8〜4.2kg）

●3.6L以下、5.4L以上では、もちがうまくつけません。

●うるち米や古米が混じっていると、つき上がりに粒が残ります。うるち米の少ない乳白色でツヤのあるもち米を選びます。

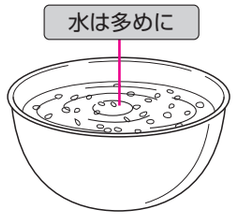
2 もち米を洗う



最初は手早く研ぎ、水が澄むまで洗います。

●洗米が不十分ですと、もちが黒ずみます。

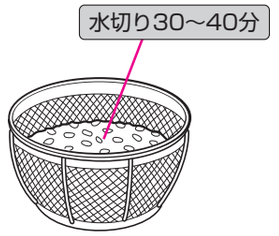
3 水にひたす



ひたし時間のめやす
●新米：6〜12時間
●古米：12〜24時間

●夏期は臭いがつきやすいので、5〜10時間ごとに水を取り替えてください。
●ひたし時間が短いと蒸し上がらず、芯が残り、もちがうまくできません。

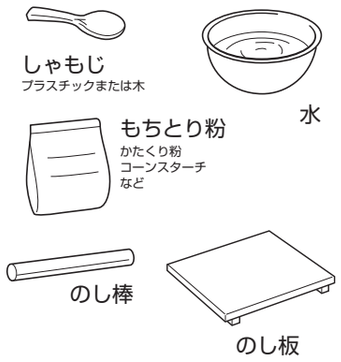
4 水切りする



ざるをよく振って、水が落ちなくなるまで十分に水を切ります。

●水切りが悪いと蒸せません。
●プラスチック製のざるは水切りが悪いので、竹や金属製のざるをお使いください。

5 用具を準備する



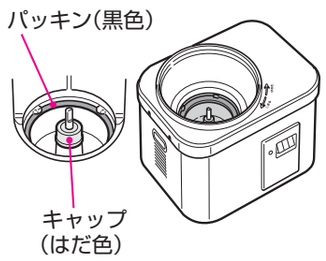
●もちとり粉を目の細かいふるいに入れてのし板の上でふると、きれいに広げることができます。

準備

1 うす、ふた、はねを水につけ、スポンジで洗う

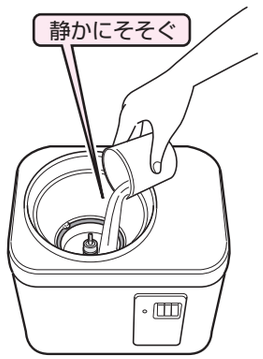
●ナイロンたわし、クレンザーなどは使わないでください。
フッ素樹脂被膜が傷ついたりします。

2 パッキン・キャップを確認する



●取り付けが不完全だったり、異物が付着していると、蒸せなかったり、もちがボイラーにたれたりします。

3 ボイラーに給水する



●水の量が正確でないとうまく蒸せないことがあります。

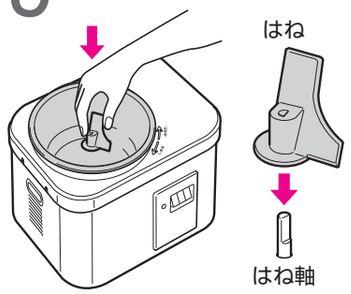
もち米と給水量

洗米前のもち米の量		給水量	
		もちつきのとき	赤飯のとき
L（約）	kg（約）	ml	ml
0.9	0.7	—	460
1.8	1.4	—	570
2.7	2.1	—	750
3.6	2.8	700	920
4.5	3.5	820	—
5.4	4.2	950	—

4 うすを取り付ける

●ゆるんでいると、蒸気がもれて、蒸せなかったり、うすとはねがすれて、もちが黒くなることがあります。

5 はねを取り付ける



はね上面のDマークをはね軸の切欠きに合わせ確実に差し込みます。

●差し込みが不十分ですと、はねがはずれることがあります。

正しい使いかた
（もちつきの手順）

⚠ 警告

接触禁止

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れない
やけどの原因になります。

⚠ 注意

ふきんでつかむ

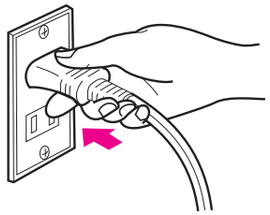
もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす
やけどの原因になります。

むす

1 水切りしたもち米をうすに入れ、表面を平らにしてふたをする

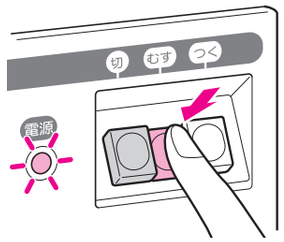
- もち米がふたにふれると蒸しムラの原因となります。

2 電源プラグをコンセントに差し込む



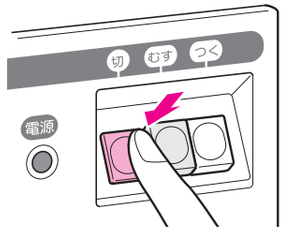
3 むすを押す

▶ パイロットランプ点灯



- つくを押さないでください。もち米をかく拌してしまいます。

4 ブザーが鳴ったら、切を押す

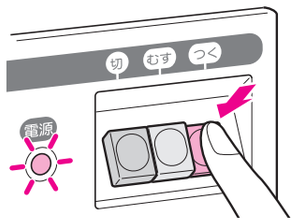


蒸し上がり時間
3.6L：約45分
5.4L：約55分

- 蒸しの途中でふたをあけないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- 蒸し上がり後、切を押さないと、ブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

つく

1 ふたをとって、つくを押す

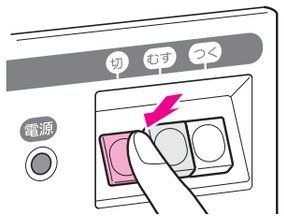


▶ パイロットランプ点灯

つき時間の目安：10～15分

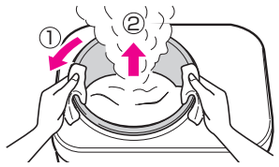
- 5分位で全体がボール状になります。つき始めてしばらくの間は、もちはボール状にはなりません。
- 蒸し上がったらすぐにもちをついてください。時間をおくと、うまくつけないことがあります。

2 つき上がったら切を押す



- もち米の種類や量によって、つき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。つきすぎるともちのこしがなくなります。
- つき上がったもちは、表面に多少ブツブツ感が残る場合があります。

3 うすをはずしてもちを取り出す



ふきんでうすをつかみ、矢印①の方向に回して本体からはずし、のし板の上で逆さにして、もちを取り出します。（うすを上下にゆすると、もちが落ちやすくなります）

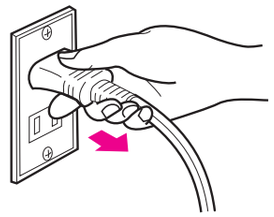
- 切を押さないうちは、絶対にうすをはずさないでください。

4 もちからはねを取り出す

- もちやはね、うすは熱くなっていますので注意してください。
- はねはしゃもじなどで取り出してください。

使用後は

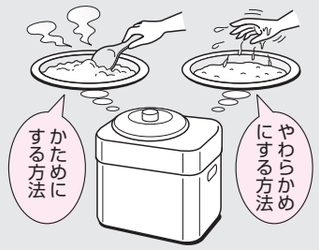
電源プラグを抜いてください。



じょうずにもちをつくために

かためのもち

- 蒸し上がったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。



やわらかめのもち

- つきはじめて4～5分後、少しずつ数回に分けて手水を加えます。
  手水の目安はもち米1.8Lに対して約50～100mlです。（もち米5.4Lの場合は250ml以下にしてください）

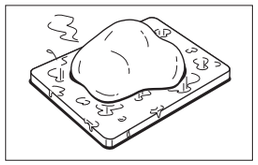
次の場合は水でぬらしたしゃもじで手助けしてください。

- 少量のもちをつくとき
- もちの動きが悪いとき
- 別の蒸し器で蒸したもち米をつくとき
- うすの上端部分にもち米の粒が残るとき

もちのまとめかたと保存

つきたてのもち

1 水でぬらしたのし板にもちを取り出す。

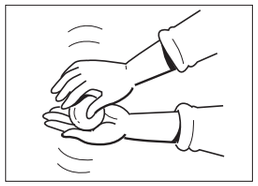


2 手に水をつけてもちを一口大にちぎる。（もちとり粉は使わないでください）

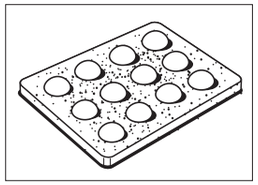
丸もち

1 手にもちとり粉か水をつけて、適当な大きさにちぎる。

2 下の手を平らにし、上の手で丸める。

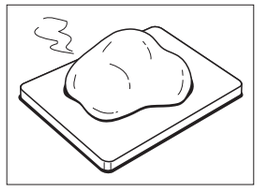


3 もちとり粉をしいたところに間をあけて置く。



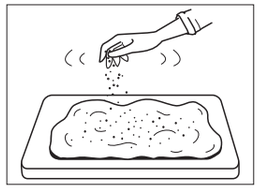
のしもち

1 もちとり粉をしいたのし板にもちを取り出す。（もちとり粉のかわりにラップをしいてもご使用になれます）



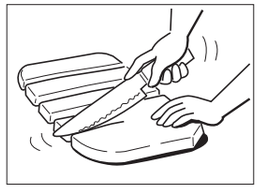
2 手にもちとり粉か水をつけて、もちを均一にのばす。

3 もちの上にもちとり粉をまんべんなくふるう。



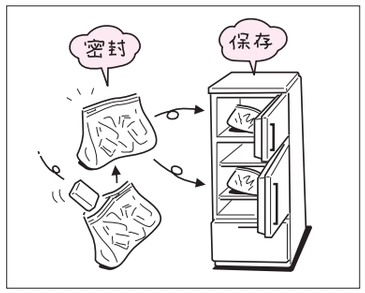
4 もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げる。

5 かたくなったら、好みの大きさに切る。



もちの保存方法

- 急な乾燥をさけ、温度や湿度の低いところに置いて、カビを発生させないようにしてください。
- もちとり粉をよくはらってからビニールの袋に入れ、密封して冷蔵庫に入れて保存してください。
- 長く保存するときは、ビニールの袋に入れて冷凍室に入れてください。



料理集

つきたてのもち

あんころもち ……12
ごまもち ……12
からみもち ……12
きなこもち ……12

のしもち・丸もち

関東風雑煮 ……13
関西風雑煮 ……13

かわりもち

草もち ……14
豆もち ……14
三色もち ……15
桜もち ……15

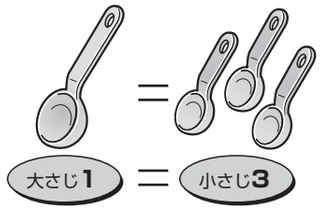
蒸し

赤飯 ……16
五目ぶかし ……17
茶わん蒸し ……18
柏もち ……19

計量の基準

1カップは付属の計量カップ1（約180ml）
大さじ1は15ml
小さじ1は5ml

- 料理を作るときしゃもじやふきんなどを使いますが、これらのものが回転中のはねに触れると危険です。十分注意して料理をお楽しみください
- 主な材料の計量は、おおよそのめやすとして、お使いください。



●つきたてのもちを一口大に小分けし、お好みのたれをからめてお召し上がりください。
●一口大のもちは、もち米1.8Lあたり、約70～80コできます。

あんころもち

材 料（16コ分）

小豆……170g
砂糖……230g
塩……少々

作りかた

1 やわらかく煮た小豆の煮汁をすて、砂糖を加え適当なかたさになるまで煮つめ塩少々を加える。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

ごまもち

材 料（16コ分）

白ごま……大さじ8
砂糖……大さじ4
しょうゆ……大さじ2

作りかた

1 ごまを炒ってすり鉢で半ずりにし、残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

からみもち

材 料（16コ分）

大根……400g
しょうゆ……大さじ4
削りぶし……7g

作りかた

1 大根をすりおろし、ふきんなどでかるく水気を切って残りの材料を混ぜ合わせる。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

きなこもち

材 料（16コ分）

きな粉……大さじ5
砂糖……大さじ5
塩……少々

作りかた

1 きな粉に砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせる。

2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

お料理メモ

●もちをつきたてで食べるときなどで、やわらかいもちをお好みの場合は、次のようにしてつき上げてください。

①手水を加える
もち米1.8Lに対して約50～100mlの手水を、つき始めてから4～5分後に少しずつ加えます。（もち米5.4Lの場合は250ml以下にしてください）

②つき時間を長めにする
つきたてで食べるときは、のしもちにするときより2～4分長くついてのびをよくした方がいっそうおいしくなります。

③給水量を少し多めにする
約50ml多めに入れます。

関東風雑煮

材 料（4人前）

のしもち……8コ
とりささみ……100g
生しいたけ……4枚
かまぼこ……4切
大根……6cm
にんじん……6cm
小松菜……1/3束
だし汁……1,000～1,100ml
塩……小さじ1 1/2～2
しょうゆ……小さじ1/2
ゆず

作りかた

1 ささみは筋を取り、一口大の斜め切りにし熱湯にサッと通しておく。

2 生しいたけは石づきを取り、飾り切りをしておく。

3 小松菜は熱湯でサッとゆで、冷水にとってしぼり4～5cmに切っておく。

4 大根とにんじんは短冊切りにし、やわらかく煮ておく。

5 だし汁に調味料を加え、しいたけ・ささみを入れ火を通す。

6 もちは焼いて熱湯をかける。

7 おわんに、もち・ささみなどの具を盛りつける。

8 最後にすまし汁をそそぎ、ゆずの皮を上にのせる。

●のしもちは5cm角ほどの大きさのものが、もち米1.8Lあたり、約30コできます。

関西風雑煮

材 料（4人前）

丸もち……8コ
里芋……4コ
大根……6cm
にんじん……4cm
みつば……8本
だし汁……1,000ml
白みそ……100g
削りぶし……少々

作りかた

1 里芋は皮をむき、二つに切ってゆでる。

2 大根、にんじんは輪切りにしてゆでる。

3 だし汁に白みそを加え、1、2をひと煮する。

4 もちは別のなべで、やわらかくなるまで煮ておく。

5 おわんに、もちを入れ、3を盛りつけ、みつばと削りぶしを上にのせる。

●丸もちは直径6cmほどの大きさのものが、もち米1.8Lあたり、約30コできます。

草もち

材 料

もち米 ……3.6L
よもぎ（洗って水切りしたもの）……200g

給水量 ／ 700ml（もち米3.6Lのとき）

作りかた

1 6ページ～9ページを参照して分量のもち米を蒸す。

2 よもぎの葉先をゆで、冷水にとってアク抜きする。

3 よくしぼってから細かく切って、すり鉢ですっておく。

4 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、**3**のよもぎをほぐしながらもち米の上に広げる。

5 **つく**を押し、10～15分つく。
（よもぎがうすについたときは、水をつけたしゃもじで、中央によせる）

6 つき上がったら**切**を押してもちを取り出し、お好みの形にととのえる。

豆もち

材 料

もち米 ……3.6L
黒豆 ……カップ1
塩 ……大さじ2

給水量 ／ 700ml（もち米3.6Lのとき）

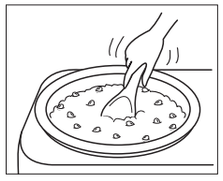
作りかた

1 6ページ～9ページを参照して分量のもち米を蒸す。

2 黒豆は、洗ってからふきんで水気をよくふき取っておく。

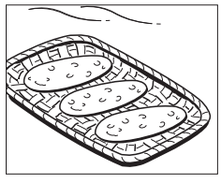
3 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、塩を入れ、**つく**を押す。

4 つきはじめて4～5分したらもちをつきながら、しゃもじで**2**の豆を生のままもち米にくっつけるように押し込む。

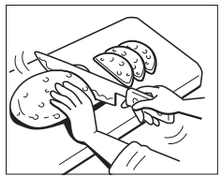


5 つき上がったら、**切**を押してもちを取り出し、6等分する。

6 **5**をなまこ形に形をととのえ、そのままで二日くらい放置する。



7 かたくなったら適当な厚さに切り分け、焼いて食べる。



- 残ったもちはビニールの袋に入れ冷蔵庫で保存してください。
- 豆もちを焼かないで食べる場合はかために煮た豆や炒った黒豆を使います。

三色もち

材 料

もち米 ……3.6L×3色分
食用色素 ……耳かき2杯×3色分
水 ……100ml×3色分

給水量 ／ 700ml/1回（もち米3.6Lのとき）

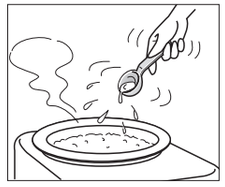
作りかた

※色別に3回、もちを作ります。

1 6ページ～9ページを参照して、1色分の分量のもち米を蒸す。

2 食用色素を、100mlの水に溶いておく。

3 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、**2**を大さじ2～3杯ふり入れる。



4 **つく**を押してつく。

5 4～5分ついて色が薄い場合は、さらに**2**を少しずつふりかけて、好みの色につき上げる。

6 つき上がったら、**切**を押して、もちを取り出し、均一の厚さにのす。

7 残りの2色のもちも、同様にして作る。

8 一日おいて、切り分けて重ねる。

桜もち

材 料（100コ分）

もち米 ……3.6L
食用色素（食紅）……適宜
砂糖……180g
こしあん……1kg
桜の葉の塩漬（塩ぬきしたもの）……100枚

給水量 ／ 700ml（もち米3.6Lのとき）

作りかた

1 もち米は洗って、食紅を溶いた水にひたしておく。

2 6ページ～9ページを参照して分量のもち米を蒸す。

3 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、**つく**を押す。

4 5～10分をめやすに米粒が少し残る程度につき上げて、砂糖を加え、混ざったら**切**を押す。

5 あんを100等分にし、たわら形にととのえる。

6 **4**を取り出して100等分にし、あんを包んで桜の葉で巻く。

赤飯

材 料

もち米 ……1.8L
ささげまたは小豆 ……カップ1
ごま塩 ……適宜

洗米前のもち米量	3.6L	2.7L	1.8L	1.3L	0.9L
	2.8kg	2.1kg	1.4kg	1.0kg	0.7kg
給水量	920ml	750ml	570ml	500ml	460ml

このもちつき機は1回に0.9～3.6Lの赤飯ができます。

作りかた

1 もち米は洗ってざるにあげ、水気を切る。

2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて沸騰させ、中火にしてかためにに煮ておく。

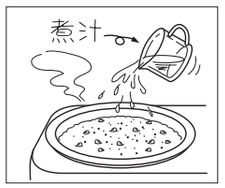
3 煮上がったらささげと煮汁を分け、ささげはざるにとり、ぬれぶきんをかけておく。煮汁は冷ましておく。

4 煮汁を打ち水用に1カップ残し、残りの煮汁に水を合わせてもち米を一晩ひたす。

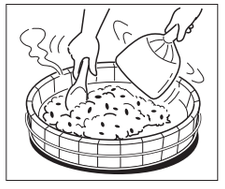
5 一晩ひたしたもち米をざるにあげ、10～30分水切りし、ささげを混ぜ合わせる。

6 ボイラーへ給水し、うすを取り付けて**5**を入れ、ふたをして、**むす**を押す。
（はねは使いません）

7 蒸気が上がってきたらふたを取り、**4**の打ち水をもち米1.8Lに対し、1回約50mlで約5分間隔で2～3回に分けて、ふり入れる。
（打ち水をするとき以外は、ふたをあけないでください）



8 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、うすごとはずして別の器に移し、軽くかき混ぜ、うちわであおいで冷ましつやを出して、ごま塩をふりかける。



お料理メモ

ささげの煮汁は、玉じゃくしですくっては戻しをくり返し、空気にふれさせておくと色鮮やかになります。

五目ぶかし

材 料

もち米 ……1L
干ししいたけ ……4枚
たけのこ ……200g
にんじん ……小1本
ごぼう ……小1本
ぎんなん（缶詰）……20粒
さやいんげん……30g
油揚げ ……3枚
A
- しいたけのもどし汁 ……300ml
- しょうゆ ……100ml
- 酒 ……大さじ3
- 砂糖 ……小さじ2

打ち水
水 ……100ml
酒 ……大さじ2

給水量 ／ もち米を蒸すとき：300ml
具を入れて蒸すとき：220ml

作りかた

1 もち米は洗って、6～12時間水にひたしておく。

2 干ししいたけは水につけてもどし、石づきを取って細切りにする。もどし汁は300ml取っておく。

3 たけのこは小さめのいちょう切り、にんじんは長さ4cmくらいの細切り、ごぼうはささがきにして水にさらし、2～3度水を取り替えてざるに上げる。

4 油揚げは油ぬきして、たて2つ切りにし、細切りにする。

5 なべに**A**を入れて煮立て、しいたけ・たけのこ・ごぼう・油揚げを入れて煮含め、途中でにんじんも加えて煮る。

6 ボイラーに300ml給水し、うすを取り付けてから、水気を切ったもち米を入れ、ふたをし、**むす**を押して、ブザーが鳴るまで蒸す。

7 ブザーが鳴ったら**切**を押して、ふたを取り、うすごとはずして別の器に移し、煮含めた具を汁ごと加えて、むらなく混ぜる。

8 再びボイラーに220ml給水し、うすを取り付けてから、**7**を入れてふたをし、**むす**を押す。

9 蒸気が上がってきたら、打ち水をしながら蒸し、ブザーが鳴ったら**切**を押す。

10 器に**9**を盛りつけ、ぎんなんと、塩ゆでしたいんげんの斜め切りを散らす。

茶わん蒸し

材 料（4人前）

卵 ……2コ
A［だし汁 ……カップ2
　塩/しょうゆ/みりん ……各小さじ1/2
えび ……4尾
［鶏ささみ……60g
　しょうゆ ……小さじ1
ぎんなん（缶詰）……8粒
みつば ……適宜

給水量 ／ 700ml

作りかた

1 卵を割りほぐし、冷ましたAを混ぜ合わせて裏ごしする。

2 えびはカラをむき、背わたを取る。鶏ささみはそぎ切りにして、しょうゆをかけて下味をつける。

3 蒸し茶わんにみつば以外の具と1を等分に入れ、蒸し茶わんのふたをする。

4 ボイラーに給水し、うすを取り付けてから蒸し台をセットし、ふたをして、**むす**を押す。

5 蒸気が上がってきたら、いったん**切**を押し、3を蒸し台にのせて、ふたをし、再び**むす**を押して、10～15分蒸す。

6 蒸し上がったら**切**を押す。

7 でき上がりにみつばを添える。

お料理メモ

●蒸すときは、必ず蒸し茶わんのふたをしてください。ふたをしないとすが立ちます。

柏もち

材 料（20コ分）

上新粉 ……400g
こしあん ……500g
柏の葉 ……20枚
湯（約70℃）……約400ml

給水量 ／ 700ml

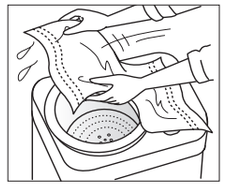
作りかた

1 乾燥した柏の葉は、一晩水にひたしてもどし、あくを抜いて熱湯で約5分ゆで、冷水に取って水気をふいておく。

2 こしあんは20等分して丸めておく。

3 ボールに上新粉を入れ、湯を少しずつ加えて耳たぶくらいのかたさになるまで、よくねる。

4 ボイラーに給水し、うすを取り付けてから蒸し台をセットし、その上にうすの上部がかくれるように、ぬれぶきんをしく。



5 ふたをして**むす**を押し、蒸気が上がってきたら、いったん**切**を押し、3をちぎって重ならないように並べ入れて、ふたをし、再び**むす**を押して、中まで均一に、すきとおるまで蒸す。

6 蒸し上がったら**切**を押し、ふきんごと取り出して、蒸し台をはずし、はねを取り付けて5を入れる。

7 **つく**を押し、水でぬらしたしゃもじで押さえながら、もち状になるまで約5分ねり、**切**を押す。

8 生地を取り出し20等分して、手水をつけて長円形にのばし、あんを包んで二つ折りにし、合わせ目をしっかり閉じて1の柏の葉で包む。

9 本体に再び蒸し台をセットし、ふたをして**むす**を押し、蒸気が上がってきたら、いったん**切**を押し、8を重ならないように並べ入れて、ふたをし、再び**むす**を押して2～3分蒸して**切**を押す。

お料理メモ

●上新粉は水でねると、加熱したときかたくなるので、湯を使ってください。

お手入れのしかた

⚠ 警告

水ぬれ禁止

本体は水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意

プラグを抜く

お手入れするときは、切を押し、電源プラグを抜く

けがの原因になります。

お願い
- ご使用後はもちがかたまらないうちに早めにお手入れをしてください。
- ナイロンたわし、クレンザー・ベンジン・シンナー・アルコールなどは使用しないでください。

うす・はね

取りはずして水につけ、スポンジで洗います。はねやうすの穴についたもちは、竹ぐしなどで取ります。

- もちが付いたままになっていると蒸せなかったり、取り付けができなくなります。

もちがかたまって、うすやはねが取りはずせなくなったら

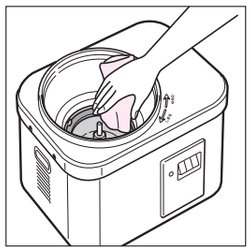
1. うすに450mlの湯を入れる。
2. **むす**を押す。
3. もちがやわらかくなったら、**切**を押す。
4. ふきんなどでつかんで、うすやはねを取りはずす。
5. 早めにお手入れする。

本 体

かたくしぼったふきんでふきます。

ボイラー

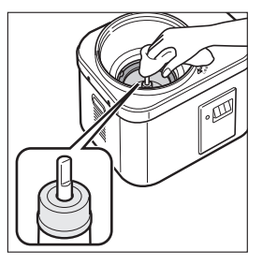
かたくしぼったふきんでふきます。



- ボイラーにもちのかすが多くたまると蒸せないことがあります。
- ボイラー表面が白くなることがありますが、水アカが付着したもので、異常ではありません。よくふき取ってください。

はね軸

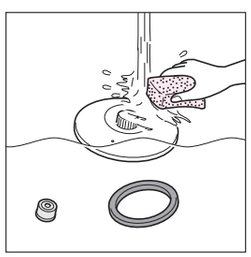
かたくしぼったふきんでふきます。



- もちが付いたままかたまると、はねが取り付かなくなったり、はね軸が回らなくなります。

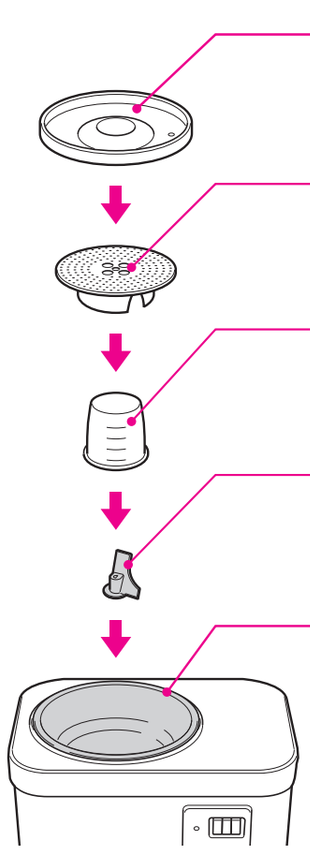
パッキン・キャップ・ふた・付属品

取りはずして、スポンジで洗います。



保管のしかた

付属品は、紛失しないようにうすの中に入れて保管してください。



5 ふたを逆さにして、うすの上に置く。

4 計量カップの上に蒸し台をのせる。

3 計量カップの口を下にしてはねにかぶせる。

2 はねをはね軸に取り付ける。

1 パッキン・キャップ・うすを取り付ける。

お願い
- 本体が十分に冷えてから、付属品を収納してください。
- 本体は乾燥した直射日光のあたらないところに保管してください。

しばらく保管していたとき

しばらく保管していたときは、次の点検をしてからお使いください。

点検項目	処置のしかた
●はねやうすの穴にもちがついていませんか。 ●はね軸のまわりにかたまったもちがついていませんか。	20ページに従って、お手入れをしてください。
●**つく**を押したとき、はねがまわりますか。 ●もち米を入れずにボイラーに150mlの水を入れ、**むす**を押したとき、約10分でブザーが鳴りますか。	はねがまわらなかったり、ブザーが鳴らないときは、**切**を押し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

故障かな？ と思ったとき

修理サービスを依頼する前に、次の点をお調べください。

このようなとき		お調べいただくこと/処置のしかた
むす、つくを押してもパイロットランプが点灯しない		●電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 →差し込んでください。
むすを押して2～3分後ブザーが鳴る		●ボイラーに給水してありますか。 →冷めてから水を入れてください。
もちがうまくつけない	粒々が多く、よくつき上がらない もち米の上部がよく蒸せない ※もちつきの方法により表面に多少ブツブツ感が残る場合がありますが、異常ではありません。	●ひたし時間が不足していませんか。 →新米6～12時間、古米12～24時間 ●給水量は標準量より少なくありませんか。 →7ページの給水量の表により給水してください。 ●水切りを十分に行いましたか。 →約30～40分をめやすに水切りをしてください。 ●うるち米が多く混じっていませんか。 →うるち米の少ないもち米を選んでください。 ●うすは確実に取り付けてありますか。→取り付けてください。 ●パッキン（黒色）は正しく取り付けてありますか。または異物はついていませんか。 →正しく取り付けてください。または取り除いてください。 ●うす底面の穴がふさがっていませんか。 →20ページのお手入れのしかたに従ってお手入れしてください。
	もちが黄色または褐色に変色する	●ひたし時間や水切り時間が長すぎませんか。 →ひたし時間…新米6～12時間、古米12～24時間。 →水切り時間…約30～40分。 ●ひたしたもち米より腐敗臭がしませんか。 →夏期は5～10時間ごとに水を取り替えてください。
	ついたもちが黒くなる	●うすやはねが確実に取り付けてありますか。→取り付けてください。 ●十分に洗米してありますか。→十分に洗米してください。
	ついたもちがだれもちになる	●水切り時間が少なすぎませんか。 →約30～40分をめやすに水切りをしてください。 ●給水量が多すぎませんか。 →7ページの給水量の表により給水してください。 ●手水が多すぎませんか。 →もち米5.4Lに対し250ml以下にしてください。 ●ふたをしたままついていませんか。→ふたを取ってください。

仕　様

電　　源	交流100V　50/60Hz共用	もち加工能力	3.6L～5.4L（2.8kg～4.2kg）
電熱装置消費電力	860W	質　　量	約10.1kg（付属品を含む）
電動機消費電力	260W（50Hz）、280W（60Hz）	電動機の定格時間	20分
外形寸法	幅39.8cm×奥行31cm×高さ43.6cm		

●この商品は、国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買い上げの販売店にご相談ください。

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 24時間
携帯電話からのご利用は ナビダイヤル 0570-06-4114（通話料：有料）
PHSなどからのご利用は 0173-38-3168（通話料：有料）

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 9:00～20:00
携帯電話・PHSなどからのご利用は 03-3426-1048（通話料：有料）
FAXでのご利用は 03-3425-2101（通信料：有料）

- 「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から1年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- もちつき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　出張修理

- 22ページに従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、**切**を押して、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

故障の状況	できるだけ具体的に
訪問希望日	
便利メモ	お買い上げの販売店名を記入されておくと便利です。 電話（　　）

長年ご使用のもちつき機の点検をぜひ！

愛情点検

このような症状はありませんか。

- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- 本体から水が漏れる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、切を押して、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝もちつき機保証書

出張修理

形名	AFC-364	
★お客様	お名前	ふりがな　様
	ご住所	〒□□□-□□□□
	電話	市外　市内　番号　呼
保証期間	本体	1年
		★お買い上げ日　年　月　日から
★ご販売店	住所・店名　電話	

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼ください。
修理の際には本書をご提示ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ。
2. 離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ　修理年月日	修　理　内　容	担当
年　月　日		
年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CECL-(TAB)-2